

Änderungen vorbehalten

Tag	Menü I	Menü II	Dessert
Montag, 10.03.2025	Fleischkäse an Bratenrahm-Soße mit Bayrisch Kraut und Schwenkkartoffeln	Grießbrei mit heißen Pflaumen	Fruchtjoghurt
Dienstag, 11.03.2025	Gabelspaghetti mit Hackfleischsoße "Bologneser Art" und Reibekäse dazu Eisbergsalat mit French-Dressing	Vegetarische Paprikaschote an Tomatensoße, Salzkartoffeln und Eisbergsalat mit French-Dressing	Banane
Mittwoch, 12.03.2025	Rührei an Sauce Hollandaise mit Stangenspargel und Salzkartoffeln	Lauch-Hackfleisch-Eintopf mit Frischkäse und Kartoffelwürfeln	Sahnepudding
Donnerstag, 13.03.2025	Putenbruststreifen natur an Kräuterquark und Ofenkartoffel mit Tomatensalat	Salatteller mit gebratenen Putenstreifen und Reibekäse French-Dressing	Joghurt Erdbeere
Freitag, 14.03.2025	Matjesfilet "Hausfrauen Art" Petersilienkartoffeln	Räubereintopf Fleischeintopf mit Gemüse und Kartoffel Roggen Bauernbrot	Götterspeise Kirsch mit Vanillesoße
Samstag, 15.03.2025	Bauernomelett mit Remouladensoße und Gewürzgurke	Hefeknödel an Erdbeersoße	Frisches Obst
Sonntag, 16.03.2025	Kasselerbraten an Bratenrahm-Soße mit Sauerkraut und Salzkartoffeln	Graupeneintopf Roggen Bauernbrot	Eisbecher Vanille

Auf Grund unserer Produktionsprozesse können Spuren von Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen enthalten sein.  
Nähere Informationen sowie einen Ausdruck zu Allergenen, Zusatzstoffen und Nährwerten erhalten Sie von der Küchenleitung und bei den Pflegefachkräften.

Küchenleitung:

Residenzleitung:

Beirat: